

## עוף צלוי בנוסח מהיר



70 min: זמן.  
רמת קושי: קל

(רכיבים (מנות 4 מנות

For this recipe we used:

### מצרכים

- 3 גר' 700g 400g אקוביות עגבניות במיץ
- עוף כשר במשקל 2.2 ק"ג 1
- לימון 1/2
- מלח 1 כפית
- מלח כשר, מופרד 1 כפית
- עלי טימין טריים 2 כפות
- עלי ריחן (בזיליקום) טריים 1/4 ספל
- פלפל שחור, מופרד 1 כפית
- פפריקה 1/2 כפית
- צרור קטן של פטרוזיליה או 1 כף פטרוזיליה מיובשת
- שיני שום שלמות, מופרדות 6
- שמן 2 כפות

### רוטב העגבניות

- בצל 1
- שיני שום קלופות וקצוצות 2
- שמן זית 1 כף



## הכנה

1. מחממים את התנור מראש ל-375 מעלות. שוטפים את העוף ומייבשים מבחוץ ומבפנים. מניחים רשת בתוך תבנית צלייה גדולה ומניחים את העוף על הרשת. בתוך חלל העוף שמים 1/2 כפית מלח, 1/2 כפית פלפל, 2 שיני שום קלופות ומורחים אותם יחד על כל הצד הפנימי. מוסיפים לימון ופטרזיליה וקושרים את העוף.
2. יוצקים קצת שמן מתחת לעור החזה. מתבלים את הצד החיצוני של העוף בשארית המלח והפלפל וזורים פפריקה מלמעלה. מוסיפים מעט שמן בצד החיצוני של העוף ומושחים אותו על כל העוף.
3. מכינים את הרוטב. מחממים את השמן במחבת בחום בינוני. מטגנים את הבצל כ-5 דקות עד שמתרכך. מוסיפים את יתר השום, העגבניות והטימין. מבשלים כ-10 דקות. מוסיפים את רסק העגבניות ומניחים לבעבע כ-15 דקות. בוחשים פנימה את הריחן ומתבלים במלח ופלפל. יוצקים את רוטב העגבניות סביב העוף. מחזירים את העוף לתנור וצולים במשך 50 - 60 דקות.
4. יוצקים רוטב לעתים קרובות ומוסיפים מים במקרה הצורך. כשרואים את הציר של העוף יוצא, העוף מוכן. מוציאים מהתנור וממתינים 10 דקות לפני ההגשה. עצה: מגישים עם תפוחי אדמה צלויים או בפירה וירק ירוק